

RECHERCHES  
SUR  
L'HISTOIRE DU VIGNOBLE CHAMPENOIS

PAR  
JEAN-LOUIS ROCHER  
Licencié ès lettres

---

INTRODUCTION

Alors que le champagne mousseux apparut seulement à la fin du xvii<sup>e</sup> et ne connut son grand succès qu'au xix<sup>e</sup> siècle, le vignoble champenois est le fruit d'une création enrichie par un travail séculaire. L'importance de cette œuvre mérite que les grandes étapes en soient retracées ; cette étude doit permettre de retrouver la place tenue autrefois par le vignoble champenois, particulièrement dans le commerce et la civilisation du Moyen Age.

---

SOURCES — BIBLIOGRAPHIE

---

PREMIÈRE PARTIE  
CONDITIONS DE L'EXISTENCE  
DU VIGNOBLE CHAMPENOIS

---

CHAPITRE PREMIER  
LES POSSIBILITÉS GÉOGRAPHIQUES.

Le sol qui porte les grands vignobles n'est pas proprement champenois : ce n'est pas la plaine découverte et crayeuse. Les coteaux de la montagne de Reims, de la vallée de la Marne et de la montagne des Vertus (côte des Blancs) appartiennent au massif tertiaire de l'Ile-de-France. Au Moyen Age, la vigne a été plus largement répandue, particulièrement sur les buttes ou monts de la plaine champenoise.

Le climat fait du vignoble champenois l'un des plus proches de la limite septentrionale de la vigne. Celle-ci a pu être cultivée jusqu'à Sainte-Menehould et Mouzon.

La situation commerciale du vignoble résulte de sa position avancée vers les pays du Nord, acheteurs de vin. La route romaine de l'Océan assure la facilité des charrois, elle explique le rôle non seulement de Reims mais de Châlons, qui fut au Moyen Age le marché des vins de la vallée de la Marne et de la côte de Vertus.

## CHAPITRE II

### LA CONQUÊTE ROMAINE ET LA CRÉATION DU VIGNOBLE CHAMPENOIS.

Il n'existe aucune preuve ni présomption de l'existence d'une viticulture champenoise avant la conquête romaine. Au contraire l'histoire viticole de la Gaule fait ressortir le caractère romain de la propagation de la vigne. Reims a pu bénéficier de sa position sur la grande route romaine et de son rang de capitale administrative et militaire. Ainsi a pu naître, vraisemblablement entre le III<sup>e</sup> et le V<sup>e</sup> siècle, un vignoble rémois.

Au prestige dont jouissaient le vin et la vigne dans la civilisation romaine le christianisme ajouta le symbole religieux de l'aliment eucharistique. Le rôle des évêques est particulièrement remarquable à Châlons, où fut établie vers le V<sup>e</sup> siècle, sur un sol ingrat, la Vigne-l'Évêque. Le rôle des abbayes a été double. D'une part, les moines bénédictins, en se retirant dans la forêt de la montagne, ont défriché de leurs mains et ont constitué un noyau viticole autour duquel se sont établis des villages viticoles dépendants : telle fut la montagne de Saint-Thierry, qui doit son nom à l'abbaye de Saint-Thierry. D'autre part, les abbayes urbaines, comme Saint-Remi de Reims, ont acquis, comme les évêques, des possessions viticoles dispersées dont elles rassemblaient les productions : Saint-Remi totalisait au IX<sup>e</sup> siècle 1.567 grands muids (à peu près 5.000 hectolitres). Les facilités commerciales dont disposaient les établissements religieux leur permettaient d'écouler la production ainsi concentrée.

Dans les deux cas, le vignoble s'est développé le long des voies de circulation, vallées ou routes : l'extension du vignoble rémois en a fait un vignoble champenois.

---

## DEUXIÈME PARTIE

### CONDITIONS DE LA VITICULTURE CHAMPENOISE AVANT LE XIX<sup>e</sup> SIÈCLE

---

## CHAPITRE PREMIER

## CARACTÈRES ORIGINAUX DE LA VITICULTURE CHAMPENOISE.

Technique d'adaptation, la viticulture champenoise a dû tenir compte du climat septentrional et de la différence des sols.

Les cépages, de bonne qualité sur les pentes du massif tertiaire (fromenteau et vigne blanche), étaient mauvais sur le sol maigre des environs de Châlons (gouais). Le vigneron a su profiter des coteaux ensoleillés et corriger l'exposition nord de la montagne de Reims par des expositions secondaires.

L'aménagement du sol a été nécessaire en raison de la minceur de la couche fertile surmontant la craie. Par l'apport de terre neuve ou « ter-rure » et par l'emploi de fumier a été constitué un sol artificiel : 25.708 hot-tées de terre furent transportées dans les vignes de Courville pendant l'hiver 1381-1382. Des réserves d'amendement furent effectuées par des communautés (trou à terre de Montchenot ou craière d'Ay) ou les particuliers (« aisance » appartenant à une vigne). Les labours, en ameublissant la terre, la rendent plus vulnérable au travail des eaux de pluie qui ravinent les pentes : d'où la nécessité de remonter la terre.

La taille est le résultat d'un choix entre la quantité (taille longue) et la qualité (taille courte), qui sont incompatibles.

La détermination de la date des vendanges, essentielle pour la maturation, était soumise au ban, qui avait disparu au XVIII<sup>e</sup> siècle. Mais la banalité de pressoir, en fixant le tour de chacun pour le pressurage, fixait indirectement, pour les assujettis, la date de la cueillette.

## CHAPITRE II

## LES PROBLÈMES DE L'EXPLOITATION.

Vignoble acclimaté, il exige, pour être de qualité, des soins et des frais considérables.

*Le vignoble et la forêt.* — La nécessité de soutenir les ceps entraîna la pratique de l'échalassement. Les abbayes, grands propriétaires, eurent le souci de s'assurer dans la forêt de la montagne des réserves ou des droits d'usage pour se procurer le bois de chêne nécessaire à la fabrication des échalas ou « escharçons ». Les communautés vigneronnes disposaient des bois communaux ; par souci d'économie, les petits exploitants n'employaient pas seulement le cœur de chêne, mais l'aubier. La forêt permit aussi de satisfaire les besoins de la tonnellerie : sur place, des villages comme Crugny en firent une spécialité ; dans les villes, comme Reims, se forma un quartier de tonneliers (mairie de la Couture), dont le travail, plus facile à contrôler, était lié au commerce du vin.

Le pressoir, dont le bois est fourni par la montagne, nécessite pour sa

construction et son entretien des frais considérables, par exemple à Ormes (comptes du xiv<sup>e</sup> siècle).

*Le vignoble et la craie.* — Le sol crayeux permet la construction aisée de caves qui, chez les grands marchands ou les hôteliers de Châlons, peuvent être considérables ; elles sont voûtées sur croisées d'ogives. La craie a été utilisée avec le bois pour la construction ; suivant l'importance de l'exploitation, les bâtiments peuvent constituer un ensemble autonome ou grouper plusieurs familles vigneronnes autour d'une cour commune soulignant ainsi la densité des villages vigneron.

*Viticulture populaire et viticulture marchande.* — L'exploitation est caractérisée par l'importance de ses moyens matériels : réduits dans la viticulture populaire, tandis que la grande viticulture dispose de réserves. Cette différence est accentuée, d'une part, par le poids des redevances perçues en nature : dîme et vinage ; d'autre part, par l'extrême irrégularité des récoltes soumises à l'incertitude du climat.

---

## TROISIÈME PARTIE

### VIGNOBLE « FRANÇAIS » ET VIGNOBLE CHAMPENOIS

---

#### CHAPITRE PREMIER

##### LES DÉBUTS (IX<sup>e</sup>-X<sup>e</sup> SIÈCLES).

Par ses produits, le vignoble champenois était analogue à ceux du Paris, du Soissonnais et du Laonnais, alors considérables : il était un vignoble « français ». Sa position en retrait par rapport aux débouchés du Nord en faisait un appoint du marché des vins de Laon : la montagne de Saint-Thierry, proche de la grande route qui menait à Laon, en fut favorisée.

L'exploitation, telle que la décrit le polyptyque de Saint-Remi, est domaniale : au ix<sup>e</sup> siècle, elle accorde la préférence aux vignes de la réserve seigneuriale, cultivée par une main-d'œuvre servile, ainsi que par des tenanciers libres qui reçoivent un tiers de la récolte. La matière première (bois) et le transport sont dus par les tenanciers.

Au x<sup>e</sup> siècle, l'existence du vignoble fut menacée par les spoliations et les violences des seigneurs et les guerres autour de Laon et Reims.

#### CHAPITRE II

##### L'AFFERMISSEMENT (XI<sup>e</sup>-XIV<sup>e</sup> SIÈCLES).

La paix et la stabilité, l'accroissement de la population favorisèrent l'extension d'une culture demandant des soins continus et une main-d'œuvre nombreuse.

*Vinage champenois et viticulture populaire.* — L'instrument de l'expansion du vignoble fut la tenure à vinage, nettement caractérisée au <sup>xiii</sup><sup>e</sup> siècle. C'est la concession à perpétuité d'une terre, à charge de la planter en vigne et de verser une redevance annuelle, fixe, en vin : le vinage. Le bailleur est ainsi assuré, sans soucis de culture, de percevoir, quelle que soit l'incertitude de la récolte, un produit fixe ; tandis que le preneur est assuré de la stabilité de sa tenure. La commodité de la perception du vinage lui conféra une extrême mobilité : il fut l'objet de dons, de ventes, de concessions en fief ; cependant, la tenure restait fixe. Le vinage et la tenure acquirent ainsi, chacun de son côté, une autonomie qui altéra leurs caractères. Alors qu'au <sup>ix</sup><sup>e</sup> siècle l'équivalence du vinage au cens s'exprime par la confusion de *vinaticum*, *census vini*, *vinum de censu*, dès le <sup>xiv</sup><sup>e</sup> siècle l'origine de la concession en tenure était perdue de vue : le tenancier est considéré comme propriétaire et le vinage est appelé indifféremment « rente en vin ». La tenure en vinage créa, en Champagne, la viticulture populaire.

*Agglomération et communautés vigneronnes.* — Favorisés par l'étroitesse de leur groupement, souvent consolidé par la prise en commun de tenures en vinage, les vignerons ont tenté par des actions communes d'alléger leurs charges et leurs redevances. Ils profitaient, au <sup>xiii</sup><sup>e</sup> siècle, des refuges offerts par la création de villes neuves. Dans la montagne de Saint-Thierry, le village de Trigny est l'exemple d'une communauté vigneronne dont l'importance est attestée par l'utilisation d'un important matériel pour charger les vins (1236) et dont l'action fut violente, armée.

*Expansion et regroupement de la vigne.* — Grâce à la tenure à vinage, la vigne fut propagée dans l'ensemble de la Champagne. Le rôle des abbayes fut réduit dans l'œuvre de plantation, mais elles regroupèrent des propriétés viticoles grâce surtout aux obits. Le souci pour un donateur d'assurer la collation ou réfection des moines chargés de célébrer une messe anniversaire après sa mort entraîna la donation d'une vigne destinée à fournir le vin de cette réfection. Un vidame de Reims plante, avec l'accord de l'abbaye de Saint-Remi, une vigne destinée à cet usage. Les querelles entre établissements religieux entraînées par les obits et les achats de vignes montrent l'importance attachée aux possessions viticoles.

*La viticulture noble.* — Par le rôle tenu par le vin dans la religion et surtout dans les traditions de l'hospitalité, la viticulture fut pratiquée par les grands seigneurs, laïques ou ecclésiastiques, avec raffinement. L'archevêque Richard Picque, grand seigneur pourvu de riches hanaps, veillait à ses vignobles comme les chanoines aux leurs. Dans les abbayes, les moines exigèrent du vin de qualité ; la stabilité des établissements religieux leur permit l'accumulation d'un trésor d'expériences dont profita leur viticulture.

*Les conditions du commerce : demi-replient.* — Outre la consommation

locale, très importante, les vins champenois profitèrent de l'accroissement de la consommation des villes du Nord depuis le <sup>x</sup><sup>e</sup> siècle, mais le vignoble champenois n'en resta pas moins un vignoble complémentaire, produisant des vins dits « français ».

### CHAPITRE III

#### LA GUERRE DE CENT ANS.

##### ESSOR ET CRISE DU VIGNOBLE (XIV<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> SIÈCLES).

*Routes et marchés des vins champenois.* — A la suite de la rupture du continent avec l'Aquitaine, l'appel aux vins continentaux favorisa le vin champenois desservi par la route du Nord. Non seulement Reims, mais Châlons devinrent d'importants marchés, fréquentés par les marchands de Flandre, Hainaut et Liège. Châlons était le débouché des vins de la vallée de la Marne et de la côte de Vertus, en même temps qu'une place où arrivaient les vins de Bourgogne et de Bar-sur-Aube. Son développement atteignit son apogée au <sup>xvi</sup><sup>e</sup> siècle, où l'étape aux vins dut être agrandie (1532).

*Les pertes du vignoble.* — La facilité d'accès de la Champagne la livra aux armées, provoquant l'abandon des vignes, laissées « en savart », et la destruction des pressoirs, dont la reconstruction était très onéreuse. Les dégâts s'aggravèrent au <sup>xv</sup><sup>e</sup> siècle.

*Crise sociale et reconstruction du vignoble.* — L'instabilité aida l'émancipation des vigneron, désireux de s'affranchir des charges et des entraves qui limitaient leur participation à l'essor commercial. Les querelles de dîmes furent âpres, particulièrement à Villers-Marmery, lorsque les moines de Saint-Basle voulurent lever la dîme de vin au dixième et imposer la perquisition. La lutte contre les droits seigneuriaux fut d'autant plus acharnée que la main-d'œuvre vigneronne, trop rare pour l'œuvre de reconstitution du vignoble détruit, profitait, particulièrement dans le Rémois, de conditions de bail avantageuses : surcens perpétuel en argent.

### CHAPITRE IV

#### EXIGENCES ET NÉCESSITÉ D'UNE VITICULTURE DE QUALITÉ (XIV<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> SIÈCLES).

L'essor du commerce des vins provoqua le contrôle de la qualité, pour échapper à la tentation de sacrifier à la quantité, tentation qui entraîna au <sup>xvi</sup><sup>e</sup> siècle la décadence des vignobles « français ».

Dès le <sup>xiv</sup><sup>e</sup> siècle, l'archevêque Richard Picque avait strictement réglementé la fabrication des tonneaux, très importants pour les longs charrois. A la fin du <sup>xiv</sup><sup>e</sup> et au <sup>xv</sup><sup>e</sup> siècle, les baux conclus pour la reconstitution de vignobles stipulent l'obligation de cultiver la vigne « comme vigne

de bourgeois ». En 1449, un bail de l'archevêché de Reims prévoit comme sanction l'expulsion du mauvais vigneron qui n'aura pas tenu compte des sommations. A la fin du xv<sup>e</sup> siècle, les baux de l'abbaye d'Avenay précisent la quantité de fumier à mettre dans les vignes et le droit de contrôle des religieuses. Au xvii<sup>e</sup> siècle, l'abbaye d'Hautvillers réglemente les conditions de culture des vignes qu'elle baille et renforce son contrôle par la brièveté des baux.

Au xviii<sup>e</sup> siècle, intendants et grands propriétaires unissent leurs efforts : à Verzy, ils rencontrent l'opposition des habitants qui refusent de couper les arbres fruitiers dans leurs vignes. La viticulture populaire vit, en effet, d'un profit parcellaire qui lui fait préférer la plantation de légumes entre les ceps à un vin de qualité. Elle est écrasée par la viticulture marchande, qui, en préservant le vignoble champenois de la décadence des vignobles français, accrut le poids des charges d'origine seigneuriale, des exigences de la qualité : d'où le déséquilibre du vignoble à la veille de la Révolution.

---

### CONCLUSION

Le vignoble champenois revêt une signification humaine par la place tenue dans une civilisation du vin, transmise par Rome, enrichie par l'apport du christianisme. Fondu dans l'ensemble continental, il n'acquies sa personnalité qu'à partir du moment où, par un effort de volonté, il échappa à la décadence qui le menaçait, se distinguant par là des vignobles « français ».

---

### PIÈCES JUSTIFICATIVES

#### INDEX ET TABLES

---

